

LA CARTA // THE MENU

"PLATILLOS" / PLATILLOS / STARTERS AND TAPAS

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN CURED HAM CROQUETTES	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 1,80 €
MINI BURGUER AMB "CHEDDAR" I XUCRUT DE COL VERMELLA MINI BURGUER CON CHEDDAR Y CHUCRUT DE COL LOMBARDA MINI BURGER WITH CHEDDAR & SAUERKRAUT OF RED CABBAGE	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 3,20 €
TATAKI DE TONYINA AMB PURÉ D'ALBERGÍNIA FUMADA TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE BERENJENA AHUMADA TUNA TATAKI WITH SMOKED AUBERGINE PURÉE	9,30 €
LES BRAVES, AMB ALLIOLI I SALSAS DE PEBRE VERMELL FUMAT LAS BRAVAS, CON ALIOLI Y SALSAS DE PIMENTÓN AHUMADO 'BRAVAS' FRIED POTATOES WITH ALIOLI & SMOKED PAPRIKA SAUCE	4,90 €
EL NOSTRE SALMÓ FUMAT A CASA AMB TORRADETES I MANTEGA D'ANET NUESTRO SALMÓN AHUMADO EN CASA CON TOSTADITAS Y MANTEQUILLA DE ENELDO HOMEMADE SMOKED SALMON WITH TOASTS AND DILL BUTTER	11,90 €
PLAT DE "CECINA" DE LLEÓ AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET PLATO DE CECINA DE LEÓN CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION & BREAD WITH TOMATO	11,80 €
TAGLIATINA DE BOU AMB GORGONZOLA I FONDS DE CARN TAGLIATINA DE BUEY CON GORGONZOLA Y FONDO DE CARNE BEEF TAGLIATINA AND GORGONZOLA WITH BEEF STOCK	11,90 €
OUS TRENCATS AMB PATATES I PERNIL HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN FRIED EGGS, POTATOES AND CURED HAM	6,70 €
PEBROTS DEL PADRÓ PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRON PEPPERS	6,10 €
BOTIFARRÓ DE BURGOS AMB ALLIOLI DE PEBRE VERMELL FUMAT MORCILLA DE BURGOS CON ALIOLI DE PIMENTÓN AHUMADO BLOOD SAUSAGE FROM BURGOS WITH SMOKED PAPRIKA ALIOLI	6,60 €
POLLASTRE EN TEMPURA I MAIONESA DE SOIA POLLO EN TEMPURA Y MAYONESA DE SOJA CHICKEN TEMPURA AND SOY MAYONNAISE	9,20 €
MUSCLOS AMB SALSAS MARINERA O AL VAPOR MEJILLONES CON SALSAS MARINERA O AL VAPOR MUSSELS, STEAMED OR "A LA MARINERA"	7,90 €
VITEL TONNÉ VITEL TONNÉ VITELLO TONNATO	8,90 €
TOMÀQUETS CONFITATS AMB ESCUMA DE FORMATGE IDIAZÁBAL TOMATES CONFITADOS CON ESPUMA DE QUESO IDIAZÁBAL TOMATO CONFIT WITH "IDIAZÁBAL" CHEESE MOUSSE	7,10 €
ALETES DE POLLASTRE AMB MEL I MOSTASSA ALITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA HONEY AND MUSTARD CHICKEN WINGS	6,30 €
ASSORTIT DE FORMATGES AMB CONFITURA DE CEBA VERMELLA SURTIDO DE QUESOS CON CONFITURA DE CEBOLLA MORADA CHEESE PLATTER WITH CARAMELIZED RED ONIONS	13,90 €
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ D.O. HUELVA 80 gr AMB PA AMB TOMÀQUET PALETA IBÉRICA BELLOTA D.O. HUELVA 80 gr CON PAN CON TOMATE IBERIAN CURED "BELLOTA" HAM FROM HUELVA 80 gr & BREAD WITH TOMATO	18,00 €
ASSORTIT D'EMBOTITS IBÈRICS D'AGLÀ D.O. HUELVA AMB PA AMB TOMÀQUET SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA D.O. HUELVA CON PAN CON TOMATE ASSORTED CURED "BELLOTA" SAUSAGES FROM HUELVA & BREAD WITH TOMATO	18,00 €

LES COQUES / LAS COCAS / 'LAS COCAS'

COCA D'ESPÀRRECS VERDS, TOMÀQUET, RUCA, FORMATGE DE CABRA I CEBA CAMEL.LITZADA COCA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, TOMATE, RÚCULA, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA "COCA" CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH GREEN ASPARAGUS, TOMATOES, ROCKET SALAD, GOAT CHEESE & CAMELIZED ONIONS	11,20 €
COCA DE "CECINA" I FORMATGE PARMESÀ AMB OLI DE FESTUC I BROTS DE MICROMEZCLUM COCA DE CECINA Y QUESO PARMESANO CON ACEITE DE PISTACHO Y BROTES DE MICROMEZCLUM "COCA" CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION, PARMESAN CHEESE, PISTACHIO OIL AND BABY MEZCLUM SALAD	11,20 €
COCA DE ROASTBEEF AMB TOMÀQUETS CONFITATS, VINAGRETA DE MOSTASSA ANTIGA, RUCA I FRUTS SECS GARRAPINYATS COCA DE ROASTBEEF CON TOMATES CONFITADOS, VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA, RÚCULA Y FRUTOS SECOS GARRAPIÑADOS "COCA" CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH ROAST BEEF, CONFITED TOMATOES, ROCKET SALAD AND CAMELIZED NUTS WITH MUSTARD DRESSING	11,20 €

LA FONDUE

FONDUE DE FORMATGE CREMEUX DU JURA AMB PATATES PRIMEUR I PA CASOLÀ (Recomanat per a dues persones) FONDUE DE QUESO CREMEUX DU JURA CON PATATAS PRIMEUR Y PAN CASERO (Recomendado para dos personas) 'CREMEUX DU JURA' MELTED FRENCH CHEESE SERVED WITH POTATOES AND HOMEMADE BREAD (Recommended for 2 people)	21,50 €
---	---------

DE L'HORT / DEL HUERTO / FROM THE GARDEN

AMANIDA DE QUINOA AL CURRY AMB POLLASTRE A BAIXA TEMPERATURA, RAÏM I VINAGRETA DE LLIMA I MENTA ENSALADA DE QUINOA AL CURRY CON POLLO A BAJA TEMPERATURA, UVAS Y VINAGRETA DE LIMA Y MENTA QUINOA SALAD WITH CURRY, CHICKEN AND GRAPES WITH LIME & MINT VINAGRETTE	9,90 €
AMANIDA DE RUCA, PERA CAMEL.LITZADA, ENCENALLS DE FORMATGE PARMESÀ I VINAGRE DE MÒDNA ENSALADA DE RÚCULA, PERA CAMELIZADA, VIRUTAS DE QUESO PARMESANO Y VINAGRE DE MÒDNA ROCKET SALAD, CAMELIZED PEAR, PARMESAN SHAVINGS AND MODENA VINEGAR	9,90 €
AMANIDA DE MEZCLUM D'ENCIAMS AMB DELÍCIES DE BRIE, ENCENALLS DE PERNIL D'ÀNEC I CHUTNEY DE TOMÀQUET ENSALADA DE MEZCLUM DE LECHUGAS CON DELICIAS DE QUESO BRIE, VIRUTAS DE JAMÓN DE PATO Y CHUTNEY DE TOMATE MESCLUM SALAD WITH FRIED BRIE, CURED DUCK HAM AND TOMATO CHUTNEY	9,90 €
CARPACCIO DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB OLI D'ALFÀBREGA I UNA BURRATINA ITALIANA CARPACCIO DE TOMATES DE TEMPORADA, ACEITE DE ALBAHACA Y UNA BURRATINA ITALIANA CARPACCIO OF SEASON'S TOMATOES WITH BURRATA AND BASIL OIL	11,20 €

PLATS / PLATOS / MAIN DISHES

CAP I POTA DE TOTA LA VIDA AMB UN TOC PICANT MOLT SUAU CALLOS DE TODA LA VIDA CON UN TOQUE PICANTE MUY SUAVE "CAP I POTA" A CATALAN STEW OF PIG'S TRIPE WITH A SPICY TOUCH	11,40 €
CARPACCIO DE BOU AMB VINAGRETA DE YUZU, ENCENALLS DE PARMESÀ I RUCA CARPACCIO DE BUEY CON VINAGRETA DE YUZU, VIRUTAS DE PARMESANO Y RÚCULA OX CARPACCIO WITH YUZU VINAGRETTE AND PARMESAN SHAVINGS	14,20 €
CARPACCIO DE POP AMB TOMÀQUET CONCASSÉ I VINAGRETA DE CÍTRICS I OLIVES CARPACCIO DE PULPO CON TOMATE CONCASÉ Y VINAGRETA DE CÍTRICOS Y OLIVAS OCTOPUS CARPACCIO WITH "CONCASÉ" TOMATO AND CITRUS AND OLIVE DRESSING	14,20 €
BOURGUIGNON DE MELÓS DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA I CEPES BOURGUIGNON DE MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA Y CEPES BEEF BOURGUIGNON SERVED WITH PARMENTIER POTATOES AND PORCINI MUSHROOMS	16,90 €
BACALLÀ CONFITAT AMB SOPA DE MANGO, ESCUMA DE FORMATGE IDIAZÁBAL I MELMELADA DE CALÇOT I BRÒCOLI BACALAO CONFITADO CON SOPA DE MANGO, ESPUMA DE QUESO IDIAZÁBAL Y MERMELADA DE CALÇOT Y BRÒCOLI COD CONFIT WITH MANGO SOUP, IDIAZABAL CHEESE FOAM AND A MERMELADE MADE WITH BROCCOLI AND «CALÇOTS»	16,90 €
"MEZZI PACHERI" (Pasta italiana, saltejada amb tomàquets secs, olives negres i crema de formatge de cabra) "MEZZI PACHERI" (Pasta italiana, salteada con tomates secos, olivas negras y crema de queso de cabra) "MEZZI PACHERI" (Italian pasta, sautéed with dried tomatoes, kalamata olives & goat cheese)	12,20 €

EL NOSTRE GRAN CLÀSSIC / NUESTRO GRAN CLÁSICO / OUR GREAT CLASSIC

HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr de carn de vedella) NORMAL O PICANT, AMB CEBA CONFITADA I COGOMBRETS HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr de carne de ternera) NORMAL O PICANTE, CON CEBOLLA CONFITADA Y PEPINILLOS HAMBURGUER (300 gr of 100% veal) NORMAL OR SPICY, WITH CAMELIZED ONIONS & PICKLES	14,90 €
EL BURGUER (200 gr. de carn de vedella) AMB PA DE SÈSAM, ENCIAM, TOMÀQUET, COGOMBRETS, FORMATGE FOS I BACÓ CRUIXENT EL BURGUER (200 gr. de carne de ternera) CON PAN DE SÈSAMO, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLOS, QUESO FUNDIDO Y BACON CRUJIENTE BURGUER (200 gr. of 100% veal) WITH SESAME BUN, SALAD, TOMATO, PICKLES, CHEESE AND CRISPY BACON	12,90 €